

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
17. Februar 2005 (17.02.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/013703 A1

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: A23B 4/02, 4/22, A23L 1/314

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/008898

(22) Internationales Anmeldedatum: 9. August 2004 (09.08.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
103 37 747.6 7. August 2003 (07.08.2003) DE
103 55 492.0 27. November 2003 (27.11.2003) DE

(71) Anmelder (*für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US*): AURAPA WÜRZUNGEN GMBH [DE/DE]; Paul-Heidelbauer-Str. 26, 74321 Bietigheim-Bissingen (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (*nur für US*): PÖHNL, Helmut [DE/DE]; Paul-Heidelbauer-Str. 26, 74321 Bietigheim-Bissingen (DE). PÖHNL, Rosemarie [DE/DE]; Paul-Heidelbauer-Str. 26, 74321 Bietigheim-Bissingen (DE).

(74) Anwalt: LANGÖHRIG, Angelika; Dreiss, Fuhendorf, Steimle & Becker, Postfach 10 37 62, 70032 Stuttgart (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (*soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart*): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (*soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart*): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Veröffentlicht:

— mit internationalem Recherchenbericht

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING PICKLED FOODSTUFFS AND A PICKLING MIXTURE

(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG VON GEPÖKELTEN LEBENSMITTELN SOWIE EINE PÖKELMISCHUNG

WO 2005/013703 A1

(57) Abstract: The invention relates to a method for producing pickled foodstuffs comprising the following steps: a. preparing at least one selected nitrate-reducing microorganism that is capable of producing, in meat and meat products at pH values ranging from 4.5 to 7 and with pickling substance contents of less than 40 ppm of nitrate and nitrite, calculated as NO₂⁻ equivalents, a stable pickling color and a remaining content of pickling substances of less than 40 % of the added nitrite and nitrate and/or less than 10 mg/kg nitrite and nitrate, calculated as NO₂⁻ equivalents, and; b. preparing at least one selected pickling substance having a pickling substance content of less than 40 mg nitrite and nitrate per kg of meat or meat products, calculated as NO₂⁻ equivalents in the meat products, that is capable of producing a stable pickling color in meat and meat products, together with the nitrate-reducing microorganism, at pH values ranging from 4.5 to 7. The invention also involves mixing the pickling substance with meat or meat products and subsequent processing.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von gepökelten Lebensmitteln mit folgenden Schritten: a. Bereitstellen mindestens eines ausgewählten nitratreduzierenden Mikroorganismus, der in der Lage ist, bei Fleisch und Fleischwaren bei pH-Werten zwischen 4,5 und 7 und bei Pökelfstoffgehalten unter 40 ppm Nitrat und Nitrit, berechnet als NO₂⁻-Äquivalente eine stabile Pökelfarbe und einen Restgehalt an Pökelfstoffen von weniger als 40 % der zugesetzten und/oder weniger als 10 mg/kg Nitrit und Nitrat, berechnet als NO₂⁻-Äquivalente zu erzeugen und b. Bereitstellen mindestens eines ausgewählten Pökelfosts mit einem Pökelfstoffgehalt unter 40 mg Nitrit und Nitrat pro kg Fleisch oder Fleischwaren, berechnet als NO₂⁻-Äquivalente in der Fleischware, der in der Lage ist, bei Fleisch und Fleischwaren zusammen mit dem nitratreduzierenden Mikroorganismus bei pH-Werten zwischen 4,5 und 7 eine stabile Pökelfarbe zu erzeugen. Mischen mit Fleisch oder Fleischware und Weiterverarbeitung.